

Avui
20-04-2009

amb all i bitxo



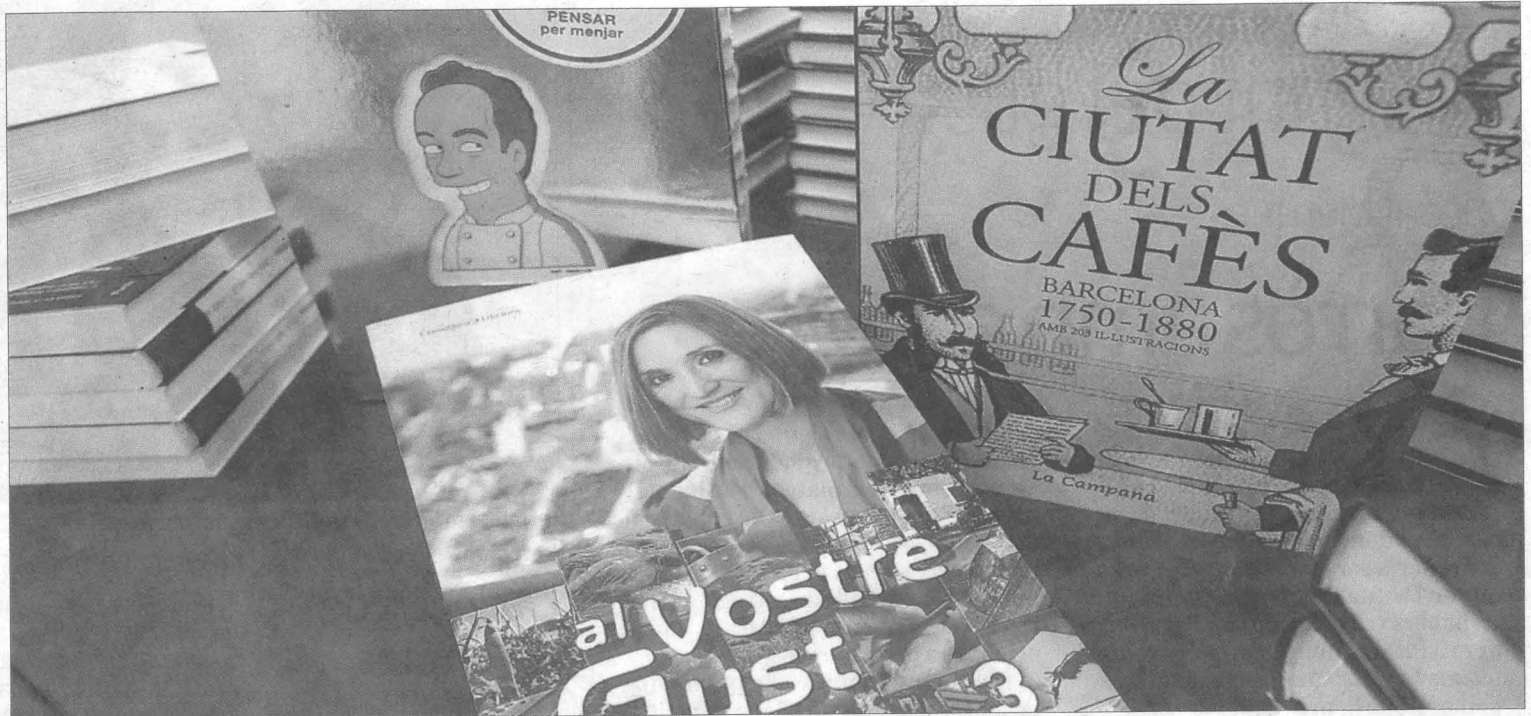
Carme
Casas

Les perles de la gran parada

L'embafadora acumulació de material de tota mena en llibreries i parades auxiliars per Sant Jordi fa que s'imposi una selecció i tria prèvia a la vertiginosa voràgine. Progressivament mercantilistes i pragmàtics, editors i llibreters comparteixen ara una mateixa dèria: vendre. Però alhora també col·locar en el llistat de més venuts tota mena de subproductes, amb accent sobre reiteratius i anodins receptaris de cuina, tant li fa si de iaies tronades o de rutilants estrelles mediàtiques.

I qui diu aquests diu indissimulats manuals d'instruccions, inventaris de productes i tècniques o bé guies de tarannà comercial, sovint banals quan no erràtiques. Més enllà de les habituals produccions genèriques de mediocre a ínfima estofa, la collita pertanyent a aquest any permet escollir un grapat de llibres prou atractius per interessar grups aficcionados a la temàtica, independentment de la seva funcionalitat immediata.

Un d'aquests reeixits productes de nova factura és el pessimament titulat *Menjar per pensar*. *Pensar per menjar* (de l'anglès *Food for thought* i del castellà *Comida para pensar*), d'autoria difusa, presentat dilluns passat a Barcelona. Si no l'autor, Ferran Adrià n'és l'indiscutible protagonista ja que el contingut gira al voltant d'un eix unívoc: la reper-



La literatura sobre gastronomia també busca fer l'agost el 23 d'abril, Sant Jordi ■ MARIA ÀNGELS TORRES

Entre les novetats de Sant Jordi destaca 'La ciutat dels cafès' de Villar

cussió del trasllat del pavelló G que li va correspondre a la Documenta de Kassel el 2007 al restaurant El Bulli. Els testimonis dels convidats en el decurs de 100 dies de l'estiu passat a la Taula Documenta van motivar Richard Hamilton i Vicent Todolí fins al punt d'erigir-se en editors d'aquesta obra testimonial i alhora compiladora.

Una altra publicació curiosa és *Sabor ampurdanés* (Omega), signada per Pere Bahí, artífex del

palafrugellenc restaurant La Xicra i pare del platillo dit *cat-roflino*. Bahí, que va optar pel castellà com a llengua vehicular, justifica la legítima tria adduint que no és als que ja coneixem la partitura que vol aclarir el què i el com de la cuina empordanesa, sinó als bàrbars que freqüenten el territori que l'acull.

I en la línia de la investigació històrica destaca *La ciutat dels cafès* (La Campana), apassionant obra mestra del gènere es-

crita per Paco Villar que procura una plaent incursió a la Barcelona de segles enrere (1775-1880), quan els incipients cafès comencen a ser sinònims de modernitat i progrés.

Valgui com a obligat punt final l'aproximació a mercats, costums, gremis i productes elementals, rars, oblidats o innovadors que serveixen a Tanà Collados i Agata Olivella per apropar al lector un compendi del programa de TV3 *Al vostre gust*. ■